



# 会津農林事務所農業振興普及部だより

Vol. 268(平成30年12月12日発行)

編集・発行 ■ 会津農林事務所農業振興普及部

住 所 ■ 〒965-8501

会津若松市追手町7-5

H P ■ <https://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/>

農業振興課 0242-29-5303

地域農業推進課 29-5306

経営支援課 29-5307

有機農業担当 29-5317

## 大盛況！「就農相談会INあいづ」



山口さん(写真左)による事例発表の様子

11月17日(土)会津若松ワシントンホテルにおいて、「就農相談会INあいづ」を開催しました。この相談会は、「会津で農業をやってみたい!!」、「これから会津で就農したいが、どんな品目を栽培すればいいかわからない」などと考えている方を対象に、会津農林事務所が開催した就農促進イベントです。

相談会では、職員から本県や会津地方の農業の概要や新規就農状況の説明及びおすすめ品目の紹介のあと、喜多方市山都町に就農して6年目の山口尚志さんから、就農に至った経緯や自らの経営を確立するまでの過程をお話いただきました。尚志さんは、家業の農業の手伝いからやりがいを感じて就農を決意し、現在ではミニトマト27aを栽培しています。就

農を希望する参加者に対して自らの経験を踏まえ、将来を見据えた就農計画の策定、需要期での出荷や販路拡大、雇用活用の重要性をわかりやすく説明いただきました。

また、個別相談では、各参加者が希望する市町村ブースを訪れ、市町村担当者や普及指導員等に対し、市町村毎の新規就農者向けの支援制度や、品目における初期投資や栽培技術について、熱心に質問していました。

現地研修では、会津若松市北会津町の高木裕哉さんのほ場を視察しました。裕哉さんは就農2年目で、水耕栽培システムによるリーフレタスの周年栽培を行い、夏の高温や冬の積雪などの厳しい気象条件のもと、就農後1年間で10回収穫と目標以上の収穫回数を達成しています。また、安定した単価での取引を目指して、自ら市場へ売り込むなど販路拡大に意欲的に取り組んでいます。裕哉さんは「農業はビジネス」を信条として経営に臨んでおり、「農業をやるならしっかりと利益を上げること。それに向けて試行錯誤することが大切」と参加者へ熱いエールを送りました。参加者からは、活用した支援制度等について質問がありました。県内外から総勢で19名の就農志向者が参加し、大盛況のイベントとなりました。

農業振興普及部では、就農を希望する方を応援しています。

まずはお気軽にご相談ください。



個別相談の様子

# 猪苗代町田子沼集落における鳥獣被害防止の取組



集落による電気柵設置の様子

猪苗代町田子沼集落は、郡山市との境に位置し、戸数は9戸で過疎高齢化が進んでいる集落です。水田面積が18haあり、耕作放棄地の増加で、イノシシなどの獣害が4年ほど前から問題となっており、イネの踏み倒しの他、水路や畦畔、農道、水路などが壊される被害が発生しています。

そこで農業振興普及部では、「鳥獣被害防止対策のモデル集落」に位置づけ、支援を進めて2年目となります。

取組では、集落の水田を囲むように簡易電気柵を約1,800メートル

にわたり設置しました。

1年目は8月に設置したため、田植え前後から畦畔の掘り崩しや水田への侵入がありました。そこで、2年目は田植え直後から水稻栽培期間を通して設置しました。その結果、電気柵内での被害は最小限に抑えられ、水田への侵入も1か所を除いて防止できました。

一般的に鳥獣害対策を行う場合、個別に取組を行うより、集落全体で取り組む方が効率よくできます。集落全体での取組に当たっては、まずは、「集落環境診断」を実施し、集落の皆さんでどんな対策をとるべきかを話し合ひましょう。

※詳細は経営支援課（29-5317）までお問い合わせ下さい！！

## 冬の降雪対策を徹底しましょう！！

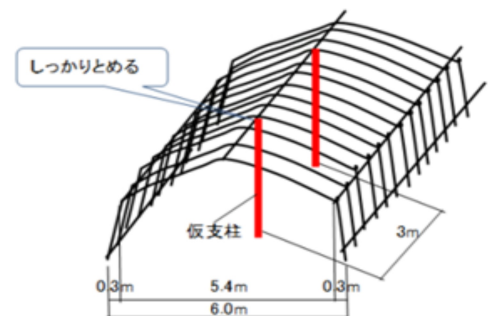
仙台管区气象台が11月21日に発表した3か月予報によると、12月から翌年2月にかけての平均気温と降雪量はほぼ平年並の見込みとなっています。本格的な降雪に備えて対策を徹底し、被害を未然に防ぎましょう。具体的な対策は以下のとおりです。

### 1 施設園芸

- ・冬期間使用しないハウスのビニールは、事前に撤去する
- ・屋根の雪の滑落促進のため、突出物を除去する
- ・パイプハウスの補強対策として、仮支柱などを設置する
- ・除雪機をいつでも使えるように整備しておく

### 2 果樹

- ・樹体や果樹棚への着雪が多い場合は、速やかに雪下ろしを行う
- ・主枝や亜主枝には支柱を添え、折損を防ぐ



出典：平成26年2月の大雪被害における施設園芸の被害要因と対策指針

※作業を行う際は、十分に安全を確保しましょう



## 県内初！柿での「F G A P」認証書交付式が開催されました



認証書交付式の様子（左：野内会津農林事務所長 右：渡部亮さん）

でありたいと思いました。F G A Pシールを貼って会津身不知柿の販売促進にも力を入れていきたいです。」と、抱負を語っていました。G A P認証取得に対する強い思いが感じられました。

このたび、柿では県内初めてのF G A P認証者が誕生しました。11月21日、会津農林事務所野内所長から会津若松市門田町の渡部亮（渡部果樹園）さんにF G A Pの認証書が手渡されました（会津農林事務所管内でのF G A Pの認証は、渡部さんが5件目）。今回、認証を受けた渡部さんは、就農3年目、年齢は24歳という若さで、将来が期待される人材です。渡部さんは、「会津身不知柿が安全・安心であることを伝えたくてG A Pに取り組みました。農薬の管理や帳票類の記帳等、新たな対応が多く苦労しましたが、認証書を頂いて、改めて信頼される農場

## 会津アスパラガス さらなる生産拡大へ アスパラガス生産振興大会開催



講演する園田教授（写真奥）

11月13日（水）、第14回となるアスパラガス生産振興大会が芦ノ牧温泉「大川荘」で開催され、生産者、市場関係者、メーカー等、175名が参加しました。

本大会では、酪農学園大学 園田高広教授より、平成30年度の反省と次年度以降の対策について「磨いた技術を拡げ、伸ばす会津アスパラガス」と題し講演をいただきました。6月と9月に開催された会津地方の優良生産者5ほ場での現地指導会を通し、各生産者の適切な防除事例を挙げ、「個々の磨き上げられた技術を発信・共有することで、会津アスパラガス産地の更なる発展が望める。」と語りました。

また、アスパラガスの主要病害虫の生態・特徴に触れ、より適した防除方法や防除時期、さらに肥料吸収特性や追肥時期について解説し、適期防除の徹底と土壌塩基のバランスを考慮した施肥を呼びかけました。

農業振興普及部では、関係機関・団体と連携し、これまで以上にパイプハウスや県オリジナル品種「ふくきたる」の導入を支援するなど、生産者の所得向上と産地基盤の強化に引き続き努めてまいります。

## 頑張ってます！会津の担い手 6次化や直売に取り組んでいます！！

### 極上の会津米でつくる素朴なお菓子 会津若松市 武田久美子さん



指導農業士や農地利用最適化推進員で活躍中の久美子さんは、自家製の米を使ったお菓子などをつくり、販売しています。看板商品は、のしもち・凍みもち・揚げ菓子で、どれも米のおいしさを活かした素朴な味が特徴です。

凍みもちは、うるち米ともち米を絶妙な割合で配合し、一切れずつ紙に包んで1か月ほど吊して凍みさせます。

また、米粉を使った揚げ菓子は、地元産のリンゴジュースが入っていて、ほんのり甘酸っぱい香りとカリッとした食感がクセになる味わいです。

お菓子づくりは平成28年12月から「もちほもち屋」の愛称でスタートし、毎週月曜に会津医療センターで直接販売をしています。

ご主人の芳仁さんや息子の直人さんはもちろんのこと、お嫁さんの千恵さんもお菓子づくりの一員です。今ではたくさんの作業を任せられる程の頼もしい存在です。

「こだわりの米」を活かした素朴なお菓子やおもちを、ぜひ味わってみてください。

### 濃厚熟成黒にんにく 猪苗代町 神田功・美千代ご夫妻（カンダファーム）

家族経営で水稲やにんにくを栽培する功さんは、収穫したにんにくを熟成させて「黒にんにく」を作り、販売しています。

功さんは、平成25年からにんにく栽培を始め、青森県へ研修に行くなどして、栽培技術の向上に努めました。程なく、黒にんにくの加工に取り組み始めました。当初は失敗が続きましたが、諦めることなく試行錯誤を繰り返した結果、濃厚で甘酸っぱく、ドライフルーツのような食感の美味しい黒にんにくが完成しました。さらに、にんにく専用の冷蔵庫等を導入し、1年を通して安定した品質での製造・販売が可能となりました。「道の駅猪苗代」で販売している他、直接販売も行っており、人気商品となっています。

功さんは、「栽培管理や、黒にんにく製造を丁寧に行い、より良い商品を皆さんにお届けしたい。」と、話しています。丹精込めて作られた黒にんにくを、ぜひ味わってみてください。



### 甘酸っぱさをいかした宮袋いちご商品 会津若松市 岩淵薫さん（宮袋いちご研究会）



「宮袋いちご研究会」に所属する薫さんは、甘酸っぱい宮袋いちごを活かした商品開発に積極的に取り組んでいます。

「彩果蜜」は地元の障がい者施設や養蜂家らと共同開発した商品で、会津産の蜂蜜に薫さんのいちごを凍結乾燥して漬け込んだものです。障がい者施設の機械で凍結乾燥されたドライいちごを(有)ハニー松本が粉末にし、蜂蜜と混ぜています。蜂蜜の甘さの中にいちごのフレッシュな酸味が絶妙にマッチしています。

「Snowdrop宮袋苺」は曙酒造（会津坂下町）のヨーグルトリキュール「Snowdrop」に薫さんのいちごの果汁を加えたものです。ヨーグルトのまろやかさといちごの甘酸っぱさが良くあっており、お酒が苦手な方でも飲みやすい仕上がりになっています。

宮袋いちごとあわせて、ぜひ味わってみてください。